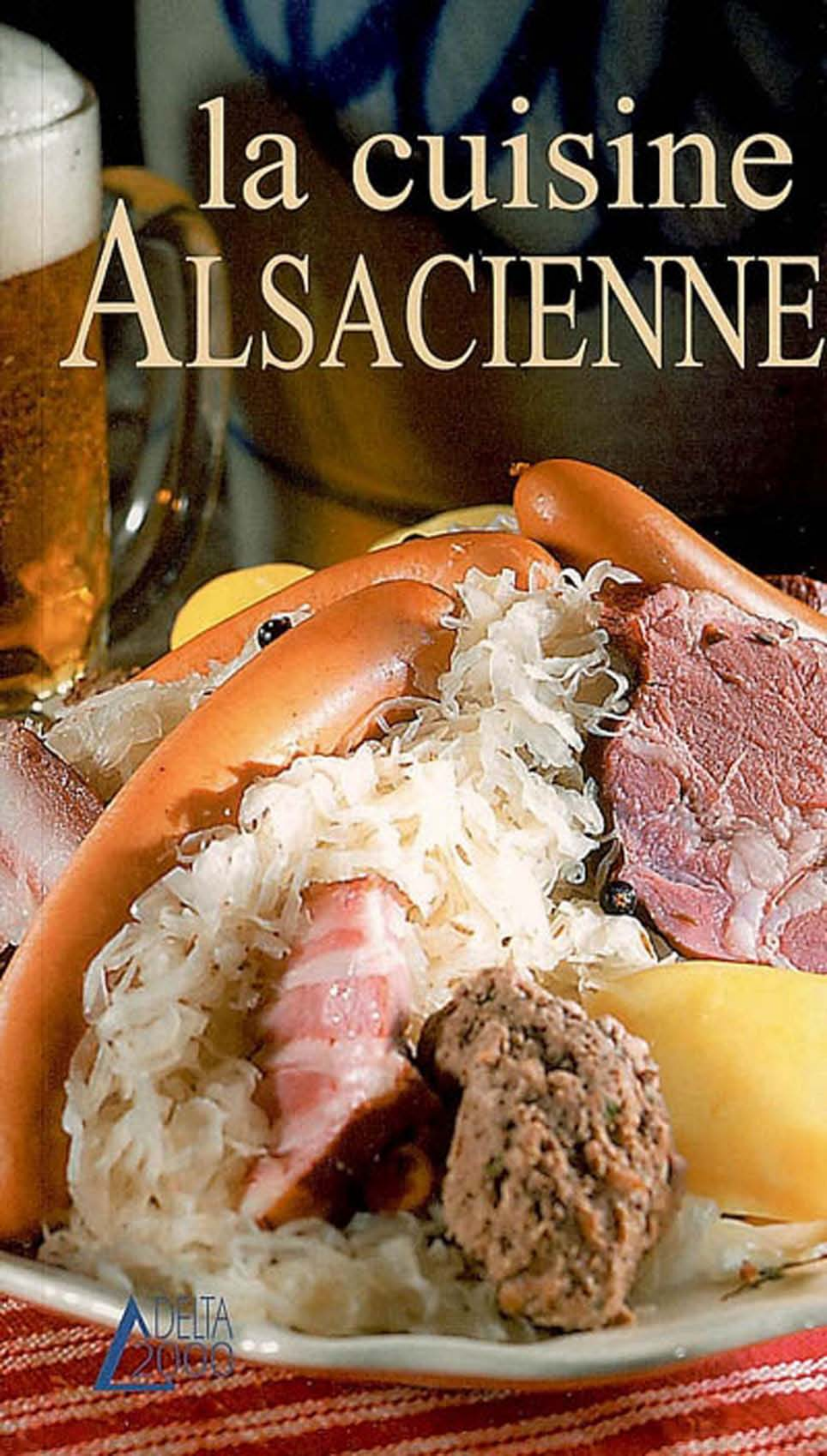
la cuisine ALSACIENNE



DELTA 2000

Potage aux pommes de terre «Grumbeeresupp» ou «Hardaepfelsupp»

750 g. de pommes de terre / 1 poireau / 1 gros oignon / 1 bouquet de persil et de cerfeuil / 1 petit pot de crème épaisse / 50 g. de beurre / un peu d'huile / 1 lit. 1/2 de bouillon ou d'eau / sel, poivre, noix de muscade / croûtons frits au beurre.

Faire blondir l'oignon épluché et haché dans un peu d'huile, ajouter le poireau émincé, saler et poivrer.

Eplucher et couper les pommes de terre en fines rondelles, en recouvrir les oignons et les poireaux, laisser mitonner avec un peu de bouillon (10 mn.). Ajouter le reste de liquide, le persil et le cerfeuil hachés, laisser cuire environ 30 mn. à feu moyen. Passer le potage au moulin à légumes ; le lier avec la crème ou du lait frais, rectifier l'assaisonnement et ajouter une noix de beurre, de la noix de muscade râpée. Servir bien chaud accompagné de croûtons frits au beurre.

Ce potage peut se servir également avec des saucisses de Strasbourg détaillées en rondelles dans la soupière.

Potage à la bière «Biersupp»

1 oignon / 1 lit. 1/2 de bouillon de volaille / bière légère 33 cl. / 200 g. de mie de pain / 30 g. de beurre / sel, poivre, noix de muscade râpée / un petit pot de crème fraîche / croûtons frits au beurre.

Laisser blondir l'oignon haché dans le beurre, mouiller avec le bouillon, puis la bière ; ajouter la mie de pain, saler, poivrer et laisser cuire environ 25 mn. Passer le potage au moulin à légumes (grille fine), lier avec la crème, ajouter une pointe de noix de muscade et servir avec des croûtons frits (facultatif).

Potage à l'oseille «Surampfersupp» ou «Grieni Supp»

1 grosse poignée de feuilles d'oseille / persil, cerfeuil / 1 lit. de bouillon / 1 petit pot de crème / 75 g. de beurre / 50 g. de farine / 2 jaunes d'œuf / sel, poivre / croûtons frits (facultatif).

Faire revenir dans le beurre l'oseille hachée finement, ajouter la farine et bien remuer jusqu'à ébullition ; mouiller avec le bouillon tiède et laisser cuire environ 15 mn. Rectifier l'assaisonnement, lier avec les 2 jaunes d'œuf battus et la crème en incorporant le persil et le cerfeuil hachés. Remuer et servir très chaud avec des croûtons frits (facultatif).

Potage à la farine grillée «Gebrenndi Mehlsupp»

6 cuillerées à soupe de farine / un petit morceau de beurre / 1 petit pot de crème / sel, poivre / croûtons frits / 1 lit. 1/2 de bouillon.

Sur feu doux, verser la farine dans une casserole à fond épais, remuer à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une farine grillée bien dorée ; ajouter le bouillon et laisser cuire environ 15 mn., en évitant les grumeaux. Avant de servir, saler, poivrer, ajouter le beurre et la crème ; verser dans la soupière sur des croûtons frits au beurre.

Potage aux lentilles à l'alsacienne «Linsesupp»

250 g. de lentilles / 1 poireau / persil / 2-3 carottes / 2 pommes de terre / 2 lit. d'eau / 1 feuille de laurier / 2 clous de girofle / 1 oignon moyen / 200 g. de lard fumé / 1 saucisse de Strasbourg par personne / 1 petit pot de crème ou une tasse de lait / sel, poivre.

Tremper les lentilles triées, lavées, pendant 2 heures ou la veille ; les recouvrir de 2 lit. d'eau, saler, poivrer ; incorporer les légumes détaillées en petits cubes, le persil haché, le lard, la feuille de laurier et l'oignon piqué de clous de girofle. Cuire le tout à petit feu durant 2 h. Quelques minutes avant de servir ajouter les saucisses de Strasbourg. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème ou le lait. Pour rendre la soupe encore plus nourrissante, la lier avec un roux léger et la passer au moulin à légumes.

Variante : des soupes analogues se confectionnent également à base de petits pois («Erbsesupp») ou de haricots secs («Bohnesupp»).

Potage aux «Riwele» «Riwelesupp»

125 g. de farine / 2 œufs / 2 lit. de bon bouillon de viande / sel, poivre, noix de muscade / persil ou cerfeuil.

Mélanger la farine, les œufs et l'assaisonnement en malaxant la pâte à la main ; obtenir entre les paumes des mains de fines et minces quenelles de pâte (les «Riwele» cf. «riwe» = frotter). Pocher ces «Riwele» dans le bouillon bien corsé saupoudré de fines herbes hachées.

Bouillon de bœuf aux quenelles de moelle « Fleischsupp mit Marikknepfle »

Bouillon :

1 kg de viande de bœuf (plat de côte, gîte à la noix, macreuse, joue de bœuf) / quelques os / 3 lit. d'eau froide / Carottes, navet, poireau, 1 petit chou vert, 1 morceau de céleri, persil, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 feuille de laurier / 2 gousses de petits pois grillées fraîchement / sel, poivre, noix de muscade.

Mettre tous les ingrédients cités ci-dessus dans une marmite à pot-au-feu ; laisser cuire en frissonnant durant 3 h. Les 2 gousses de petits pois grillées donnent au liquide une belle coloration dorée ; écumer et passer le bouillon en réservant la viande et les légumes.

Quenelles de moelle :

150 g. de moelle ramollie au bain-marie / 2 œufs / 75 g. de chapelure / 1 cuillerée à soupe de farine / 1 cuillerée à soupe de semoule / persil et cerfeuil hachés très finement / sel, poivre, noix de muscade.

Incorporer tous les ingrédients à la moelle de bœuf écrasée à la fourchette et former de petites boulettes d'environ 1,5 cm de diamètre (elles gonfleront pendant la cuisson) ; les laisser pocher 10 mn. dans le bouillon, sans ébullition. Si les boulettes s'émiettent, rajouter un peu de farine.

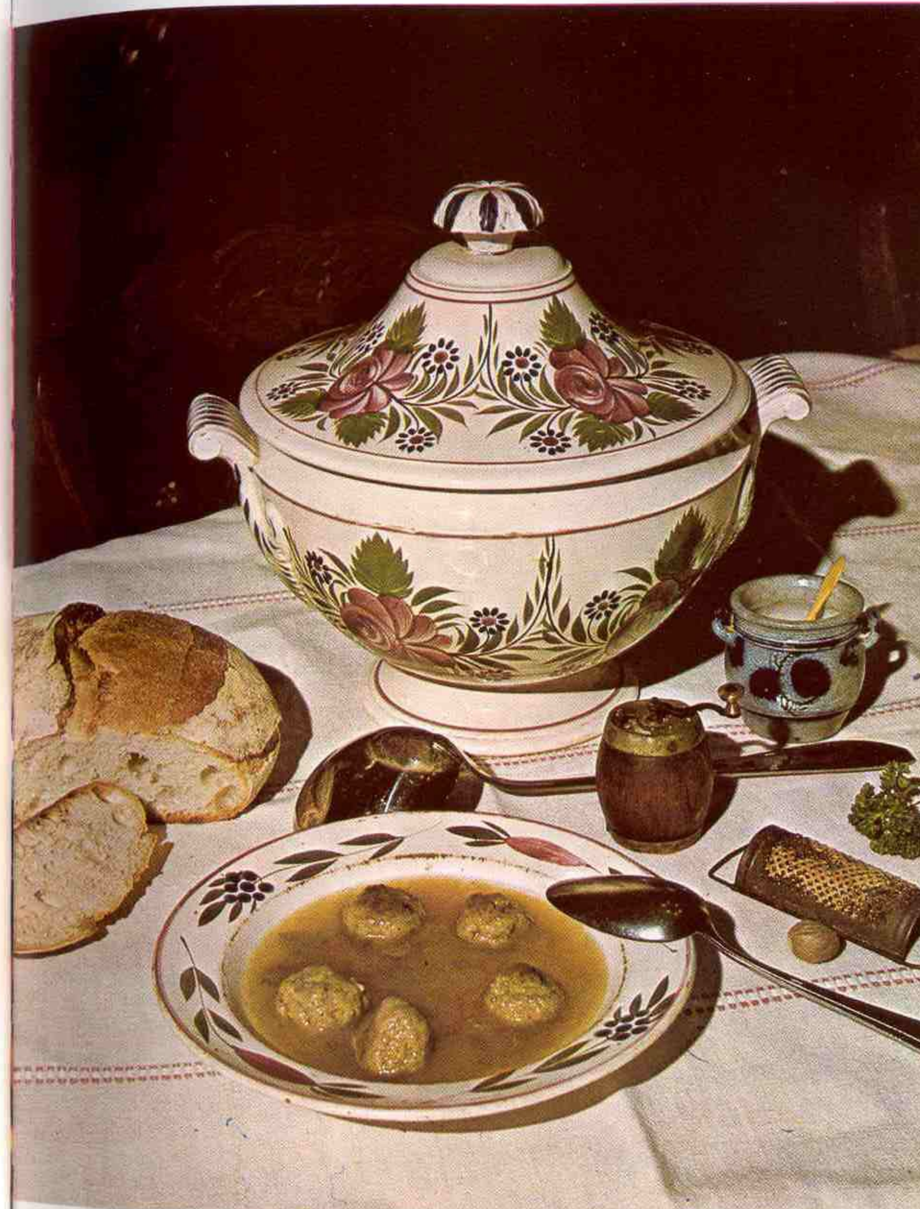
Le bouillon de bœuf aux quenelles de moelle se sert très chaud, saupoudré de fines herbes hachées ; on peut y ajouter éventuellement des vermicelles ou de fines petites tranches de pain grillées.

En Alsace le pot-au-feu constituait le menu traditionnel du dimanche. Après le potage aux quenelles de moelle se servait la viande bouillie entourée des légumes cuits dans le bouillon, agrémentée de sauce au raifort chaude ou froide, et accompagnée de petites salades (carottes râpées crues ou cuites, concombres, céleri cru râpé, betteraves rouges cuites), ainsi que de petites pommes de terre rôties.

Potage aux crêpes « Schuebaendelsupp »

2 lit. de bon bouillon de bœuf / 3 crêpes moyennes / persil et cerfeuil / sel, poivre, noix de muscade / 1 petit verre de lait.

Couper les crêpes en fines lanières (« lacets ») et faire pocher 10 mn. dans le bouillon assaisonné ; ajouter le lait et les fines herbes hachées.



Bouillon de bœuf aux quenelles de moelle (Photo E.H. Cordier).

Sauce au raifort froide
« Kalter Merettich »

200 g. de raifort râpé finement / 200 g. de mie de pain trempée au lait et pressée / 1 pot moyen de crème fraîche / 1 pincée de sucre / 1 pincée de sel / 1 petite cuillerée de moutarde / 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin.

Faire macérer et gonfler le raifort râpé (10 mn.), dans un peu de bouillon chaud. Dans une terrine, travailler la mie de pain, le vinaigre, la moutarde ; ajouter le raifort, bien mélanger ; incorporer la crème, le sel et le sucre. Servir la sauce froide.

Les sauces au raifort accompagnent à merveille la viande et les légumes bouillis du pot-au-feu, les viandes froides, certains rôtis. Dès le Moyen Age, on rattache à la série des salades, le raifort cru râpé accommodé avec du sel et du vinaigre, nommé « excellent hors-d'œuvre » par un médecin du XVI[e] siècle ! C'est au début de l'hiver que les paysans faisaient provision de moutarde et de raifort, pour assurer leurs sauces de la saison.

Sauce vinaigrette

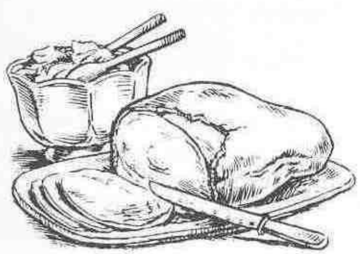
1 œuf dur / 2 grosses cuillerées de vinaigre / 4 grosses cuillerées d'huile / 1 petite cuillerée de moutarde / sel, poivre / persil et ciboulette hachés.

Dans un bol faire une sauce avec l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde.

La battre au fouet pour bien la lier.

Sur une assiette écraser l'œuf en mimosa et l'ajouter à la sauce avec les fines herbes.

Cette sauce se prépare juste avant de servir, l'huile et le vinaigre se dissociant rapidement.



Salade de pommes de terre
« Grumbeeresalad » ou « Hardaepfelsalad »

1 kg. de pommes de terre / 1 petit oignon / 1 verre de vinaigre de vin / persil, ciboulette / sel, poivre / 1 petit pot de crème / un peu de bouillon / une pointe de moutarde (facultatif).

Couper les pommes de terre cuites en robe des champs et bien séchées en fines rondelles ; arroser de vinaigre et d'un peu de bouillon dans un bol, disposer les oignons finement hachés, ajouter le sel, le poivre, la moutarde, la crème ; napper les pommes de terre avec cette préparation, saupoudrer de fines herbes hachées et mélanger le tout sans écraser les rondelles.

Cette salade de pommes de terre accompagne les plats de charcuterie alsacienne ; elle peut se servir tiède avec des knacks, du boudin ou de la palette de porc fumée.

Variante : saupoudrer la salade de pommes de terre de petits lardons rissolés. (dans ce cas, mettre un peu moins de sel.)

Ajouter à la salade de pommes de terre quelques cornichons hachés.

Salade de betteraves rouges
« Rotrahnesalad » ou « Gullerilappelsalad »

1 dizaine de betteraves rouges / 1 verre de vinaigre / 1 gousse d'ail / 1 feuille de laurier / 2 clous de girofle / 1 oignon moyen / sel, poivre / 1 bonne cuillerée d'huile / eau salée bouillante.

Laver les betteraves dont on aura coupé les feuilles, les cuire à l'eau salée, les peler et les couper en fines rondelles ; laisser mariner dans une terrine en ajoutant le vinaigre, le sel, le poivre, l'ail finement haché, un peu d'oignon émincé. Laisser macérer quelques jours. Avant de servir, rectifier l'assaisonnement, garnir de rondelles d'oignon et arroser d'un peu d'huile ; la salade de betteraves rouges accompagne souvent la viande du pot-au-feu.

Salade de pissenlits

500 g. de pissenlits / 150 g. de lard maigre fumé / sel, poivre, oignon.

Mettre les pissenlits nettoyés, lavés plusieurs fois et égouttés dans un saladier.

Faire rissoler le lard coupé en dés dans un peu d'huile et le verser sur les pissenlits.

Mettre le vinaigre dans la poêle chaude puis le verser dans le saladier.

Salade mixte « Cervila un Schwitzerkaessalaedel »
(Photo prise à la Winstub « Au Meiselocker » à Strasbourg par E.H. Cordier).





Asperges et leur accompagnement (Photo A. Loviton).

Salade mixte
« Cervila un Schwitzerkaessalaedel »

Salade de cervelas :
6 cervelas / 1 oignon ou 3 échalotes / sel, poivre, vinaigre, huile / 1 jaune d'œuf dur / un peu de moutarde selon convenance.

Enlever la peau des cervelas, les couper en deux, en longueur, inciser leur partie bombée ; les saupoudrer de persil et d'oignons finement hachés et les napper d'une sauce vinaigrette à laquelle on aura incorporé le jaune d'œuf dur.

La salade de cervelas peut se servir telle quelle, sur un lit de feuilles de salade verte, entourée de quartiers d'œufs durs et de rondelles de tomates.

Salade de gruyère :
100 g. de gruyère par personne / 3 échalotes / huile, vinaigre, sel, poivre.

Couper le gruyère en fines petites allumettes de 2 à 3 cm. de longueur et assaisonner de vinaigrette bien relevée ; laisser bien imprégner.

La salade de gruyère se sert en guise de hors-d'œuvre au déjeuner, ou recouvre une salade de cervelas (salade mixte). Cette salade mixte précède très souvent la choucroute à l'alsacienne dans les repas plantureux bien de chez nous.

Asperges d'Alsace

2,5 kg d'asperges / eau salée.

Ficeler les asperges lavées et pelées par botillons d'environ 500 g. Les faire cuire 25 mn. dans l'eau bouillante salée qui doit bien les recouvrir (elles doivent rester fermes). Les égoutter sur un torchon et les servir sur un plat à asperges en dégageant bien les têtes fragiles. Accompagner les asperges de 3 sauces (mayonnaise - vinaigrette - mousseline) et de jambon cuit ou fumé (éventuellement servir avec une sauce hollandaise ou une sauce blanche).

Les premières asperges furent plantées en Alsace en 1873, par le pasteur Heyler, à Hoerdt dans le Bas-Rhin. Venant de Philippeville en Algérie, où était pratiqué la culture des asperges, il fut frappé par les conditions d'existence difficiles des paysans, cultivant un sol peu fertile, mais se prêtant bien à la culture de l'asperge. Le pasteur Heyler expérimenta lui-même sa première plantation et fit de nombreux adeptes. Aujourd'hui la petite ville de Hoerdt est connue comme la « capitale de l'asperge » ; un monument modeste sur la façade du presbytère est érigé à la mémoire du pasteur Heyler.

Rappelons également les cultures d'excellentes asperges à Horbourg dans le Haut-Rhin.

Tarte à l'oignon
« Zeewelkueche » ou « Zeewelwaïa »

250 g. de pâte brisée / 500 g. d'oignons / 100 g. de lardons fumés / 2 dl. de crème / 2 dl. de lait / 2 jaunes d'œufs / 50 g. de farine / sel, poivre, noix de muscade.

Foncer de pâte brisée, un moule à tarte ; préchauffer le four ; garnir la pâte d'une fondue d'oignons émincés revenus doucement dans le beurre ; ajouter les lardons blanchis chauds. Recouvrir les oignons de la crème, du lait et des œufs battus avec farine, sel, poivre et noix de muscade. Faire cuire à four chaud 25 mn. environ.

On peut remplacer le mélange d'œufs, de lait et de crème par une sauce Béchamel.

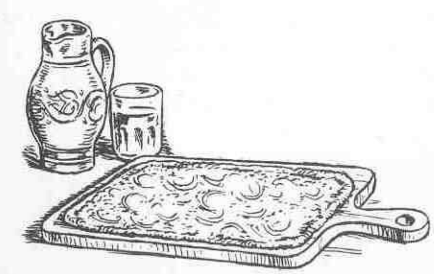
Tarte flambée
« Flammekueche »

500 g. de pâte de pain / 2 gros oignons émincés / environ 40 cl. de crème épaisse / 60 g. de lardons de poitrine fumée / 1 cuillerée à soupe d'huile de colza / sel, noix de muscade râpée, poivre.

Abaisser la pâte très mince, l'étaler sur une pelle de boulanger ou sur la plaque du four à gaz ; recouvrir d'oignons, de lardons et de crème assaisonnée ; arroser ce mélange d'huile de colza. Cuire à four très chaud ou si possible à four ouvert dans un ancien four à pain à la chaleur des flammes « flambant » la tarte. Elle se déguste brûlante.

Variantes :
1. *Supprimer les oignons et les lardons.*
2. *Enrichir le mélange de crème-oignons-lardons, de 100 g. de fromage blanc.*
3. *Garnir la pâte de quartiers de pommes et de crème.*

Avant la cuisson du pain, la tarte flambée se cuit dans le four à pain ouvert, chauffé aux feux de fagots de bois de pin ou de sarments de vigne. Elle doit être « léchée » par les flammes et se déguste soit précédée d'une bonne soupe, soit accompagnée d'un verre de « Kirsch » ! Cette recette paysanne peut être à la fois servie comme entrée ou comme plat unique, accompagné d'un bon vin d'Alsace.





Tarte à l'oignon (Photo S.A.E.P.)



Tarte flambée (Photo prise au restaurant « A l'Aigle » à Pfulgriesheim par E.H. Cordier).

Quenelles de foie
« Lewerknepfle »

250 g. de foie de porc ou de génisse / 100 g. de mie de pain / 125 g. de lard fumé assez gras / 100 g. d'oignons / 50 g. de semoule de blé fine / persil vert / 1 gousse d'ail / 2 œufs / sel, poivre, muscade / 3 lit. d'eau salée / un peu d'huile.

Passer à la moulinette le foie, le lard, la mie de pain trempée dans du lait et pressée, les oignons et l'ail revenus dans un peu d'huile. Mettre le tout dans une terrine, incorporer les œufs battus en omelette, la semoule, le persil finement haché ; assaisonner et bien travailler cet appareil ; mouler des quenelles en forme d'œuf à l'aide de deux cuillères à soupe trempées dans l'eau chaude et les faire pocher dans l'eau salée frémissante (12 mn. environ).

Les quenelles de foie se servent chaudes, saupoudrées de croûtons frits au beurre ou d'oignons revenus dans le beurre, accompagnées d'une salade verte. Elles se servent également avec une choucroute traditionnelle.

Suggestion : l'eau de la cuisson des quenelles constitue un excellent bouillon, permettant d'y incorporer du persil vert haché, des vermicelles fins ou des petits croûtons grillés ou séchés au four.

Mets « national » et très usité en Alsace, les quenelles de foie figurent dans les plus anciens recueils de gastronomie germaniques. Le roi de Bavière, Maximilien des Deux-Ponts, en était très friand, à tel point qu'il fit venir à la cour de Munich, une « faiseuse de quenelles de foie de veau ». Celle-ci, Mme Kayser, était une Alsacienne, veuve d'un chirurgien-major du régiment que ce prince avait commandé.

Fondue aux oignons et aux œufs
« Kachelmues »

1 kg. d'oignons épluchés / 1 cuillerée à soupe de farine / 100 g. de beurre / 1 pot de crème fraîche / 1-2 œufs par personne / 1 verre de lait / sel, poivre de cayenne moulu à la main.

Laisser fondre les oignons hachés dans le beurre (faire blondir) ; saler, poivrer ; (on prévoit 5 cuillerées à soupe d'oignons par personne) ; puis dans la cocotte ajouter une cuillerée à soupe de farine ; mouiller avec quelques cuillerées à soupe de lait froid (éviter les grumeaux) ; laisser cuire à feu doux ; ajouter deux cuillerées de crème fraîche ; bien mélanger le tout ; procéder ainsi jusqu'à épuisement de la crème. On obtient une sauce pas trop liquide, à laquelle on incorporera des œufs durs coupés en rondelles assez épaisses. Servir avec des pommes de terre en robe des champs tenues au chaud dans une serviette posée dans une terrine.

Cette recette est citée dès le Moyen Age, dans le Val de Villé. Le « Kachelmues » se sert après une soupe de pommes de terre, et sera suivi de fromage de chèvre et d'un verre de « poire Williams » !

Escargots à l'alsacienne
« Schnecke »

4 douzaines d'escargots frais / 1 lit. de bouillon (moitié eau moitié vin blanc, bouquet garni, carotte, oignon, échalotes, thym, laurier) / sel, poivre / 250 g. de beurre / persil, échalotes, ail, hachés très fin / plat à escargots ou escargotière.

Faire dégorger les escargots avec du gros sel, un peu de farine, du vinaigre (2 h. environ) ; les rincer à grande eau, les blanchir 5 mn. les rafraîchir et les sortir des coquilles. Enlever les parties noires des escargots et laver les coquilles.

Faire cuire les escargots à feu doux dans le bouillon préparé comme ci-dessus (2 h.) ; laisser réduire puis mettre les escargots de côté dans leur fonds de cuisson.

Préparation du beurre d'escargot :

Mélanger le beurre, le persil, les échalotes, l'ail hachés finement, le sel, le poivre ; bien malaxer le tout ; mettre dans chaque coquille un peu de jus de cuisson, un peu de ce beurre, un escargot égoutté, puis boucher entièrement avec du beurre d'escargot.

Disposer les escargots ainsi préparés dans une escargotière (éviter que le beurre ne coule durant la cuisson) et les chauffer à four chaud environ 10 mn. Les servir dans leurs coquilles lorsque le beurre est mousseux.

Il semblerait que déjà les Romains faisaient usage des escargots et savaient en améliorer la qualité. En Alsace, ce sont les moines qui les ont introduits au menu du Carême ! Les monastères et les châteaux avaient leurs escargotières où se pratiquaient « l'élevage » des escargots et l'amélioration de leur reproduction ; les moines vendaient ensuite les escargots aux nombreux amateurs des alentours. Les escargotières des Capucins de Colmar et du Weinbach étaient particulièrement réputées !









Carpe frite (Photo A. Loviton).

Escargots à l'alsacienne (Photo S.A.E.P.).

Truites au bleu (Photo S.A.E

Carpe frite du Sundgau

1 belle carpe vivante / 3 œufs / 125 g. de farine / sel, poivre / un peu de citron.

Couper la carpe tuée à la dernière minute, puis écaillée et lavée, en darnes d'environ 3 cm. d'épaisseur. Tremper chaque tranche bien essuyée dans l'omelette d'œufs battus et salés, puis dans la farine. Les mettre dans la friture bien chaude, les laisser prendre un peu de couleur. Retirer les darnes de la friture, les retremper dans l'œuf battu et la farine et faire frire une deuxième fois dans l'huile très chaude. Servir les tranches de carpe bien dorées avec des pommes de terre vapeur et accompagnées de citron.

Truite au bleu, au beurre fondu

2 lit. de court-bouillon / 1 truite par personne / 2 cuillerées à soupe de vinaigre chaud par truite / 200 g. de beurre / persil / sel, poivre / 3 citrons.

Prévoir des truites vivantes ; les assommer peu avant de les préparer, les vider avec précaution, les rincer à l'intérieur sans trop de manipulations pour ne pas enlever le limon ; verser sur chaque poisson 2 cuillerées à soupe de vinaigre chaud et les plonger dans le court-bouillon en ébullition. Laisser pocher doucement 5-8 mn. selon la taille. Pendant ce temps, faire fondre le beurre frais en y ajoutant un peu de sel, du poivre et quelques gouttes de citron. Servir les truites dans le court-bouillon ou dressées sur une serviette et entourées de quartiers de citron et de persil. Déguster en les arrosant de beurre fondu et de jus de citron.

Le mode de cuisson « au bleu » est surtout réservé aux poissons d'eau douce, et dénote un traitement spécial qui exige que le poisson soit vivant, qu'on le touche le moins possible et qu'on le cuise très vite avec son limon. Dès le Moyen Age on connaissait cette façon de procéder ; à cette époque reculée, les gourmets demandaient à manger du poisson cuit dans la bière ou le vin !



Tranches farcies et roulées « Fleischschnacka »

Pâte à nouilles / restes de viandes cuites / 1 oignon / 1 gousse d'ail / persil / sel, poivre / 50 g. de beurre / 1 verre d'huile.

Etaler la pâte à nouilles (voir recette plus loin), en une abaisse d'environ 3 mm. d'épaisseur. Hacher finement les restes de viandes, l'oignon, l'ail et le persil ; rectifier l'assaisonnement. Recouvrir la pâte de cette farce et rouler le tout comme un « biscuit roulé » ; en coller les bords à l'eau tiède. Couper le rouleau de pâte farcie en tranches (environ 5 cm.), les enfariner et faire dorer les tranches sur les deux côtés dans l'huile et le beurre. Ajouter ensuite 1/2 lit. de bouillon chaud et laisser mijoter 20 mn. à feu très doux. Servir avec une salade verte.

Cette recette se fait dans le Haut-Rhin, dans les familles de mineurs de Wittenheim par ex. C'est un plat économique, excellent.

Tourte de la vallée de Munster « Türt »

1 kg. de hachis de porc (collet) / 2 œufs entiers / 1 petit pain trempé dans la crème ou le lait / 2 oignons moyens / 75 g. de beurre / 2 gousses d'ail / sel, poivre, noix de muscade, un peu de poudre de girofle / persil haché / 750 g. de pâte feuilletée

Faire tremper le petit pain la veille ; l'écraser à la fourchette. Faire revenir les oignons dans le beurre ; les incorporer au hachis avec l'œuf entier, le petit pain trempé, le persil haché, l'ail râpé, une pointe de poudre de girofle, la noix de muscade râpée. Saler, poivrer et bien mélanger le tout.

Recouvrir une tourtière (« Türteplat ») d'une abaisse de pâte feuilletée en la faisant déborder du plat. Remplir cette abaisse de la farce en dôme assez haut ; relever la pâte tout autour et la recouvrir d'un « couvercle » feuilleté sans cheminée ; dorer à l'œuf et décorer à l'aide de deux fourchettes (pincer la pâte avec l'extrémité des fourchettes pour obtenir un décor rustique).

Faire cuire à four assez chaud environ 1 heure.

La tourte peut se déguster en tant que plat unique accompagné d'une salade verte.

Dès le XI[e] siècle, le pape alsacien Léon IX appréciait la tourte, spécialité populaire très ancienne, dont la recette se transmettait de mère en fille. La tourte se prépare surtout au début de l'hiver, au moment des cochonnailles ; elle se déguste en commun, lors des veillées et figure souvent au menu des mariages.



Tranches farcies (Photo A. Loviton).



Tourte de la Vallée de Munster. (Photo E.H. Cordier).

Boulettes de viande à la sauce blanche «Fleischknepfle» ou «Fleischklösse»

250 g. de viande de veau / os / 250 g. de viande de porc assez grasse / 50 g. de beurre / 2 oignons moyens / 2 œufs / persil vert / sel, poivre, 1 clou de girofle, muscade / 1 petite branche de thym / 2 cuillerées à soupe de farine.

Hacher finement la viande ; ajouter les œufs, la mie des petits pains trempée et passée, un oignon haché légèrement blondi dans un peu de beurre, le persil, le thym, la farine ; saler, poivrer, râper un peu de muscade. Bien malaxer cette pâte et laisser reposer 15 mn. Puis faire un bouillon avec les os de veau, un bouquet garni, un oignon, un clou de girofle, sel, poivre. Former des petites boulettes de viande (de 50 g. environ), les faire pocher dans le bouillon environ 10 mn.

Faire une sauce blanche à base d'un roux (50 g. de farine), mouiller avec le fond de cuisson des boulettes, assaisonner et recouvrir les boulettes de cette sauce. Saupoudrer de persil vert.

Variante : on peut remplacer la viande de veau par du bœuf. On peut ajouter à la sauce blanche un peu de crème fraîche ou des câpres. On peut remplacer la sauce blanche par une sauce au raifort chaude.

Les boulettes de viande se servent avec des pâtes, du riz ou des pommes de terre. Elles sont confectionnées souvent dans la région de Wissembourg, durant les opérations «portes ouvertes» ou «bienvenue au village».

Potée aux navets salés «Süri Ruewe»

1,5 kg. de navets râpés sur un rabot à choucroute et mis en saumure / 500 g. de palette fumée (Schiefala) / 1 gros oignon / 2 gousses d'ail / 1 grand verre de vin blanc d'Alsace (Sylvaner) / 200 g. de lard fumé / 150 g. de saindoux ou un verre d'huile / sel, poivre.

Faire revenir l'oignon émincé dans la matière grasse ; laver plusieurs fois les navets salés ; les égoutter et les presser. Recouvrir les oignons dans la cocotte d'une couche de navets, puis ajouter la viande, le lard et l'ail ; répartir le reste des navets sur le dessus et mouiller le tout avec le vin et un verre d'eau, ou de bouillon. Couvrir la cocotte et laisser mijoter doucement (2 h. environ).

On peut également ajouter quelques carottes râpées à cette potée rustique et savoureuse des repas d'hiver.

Cette mise en conserve des navets est mentionnée dès le Moyen Age.



Palette de porc fumée au raifort «Schiefala»

1 palette de porc fumée (épaule de porc) d'environ 1,2 kg. / court-bouillon avec 4 carottes, 1 oignon moyen, 1 branche de persil, 1 petit poireau.

Sauce au raifort chaude :
200 g. de raifort râpé fin / 1 petit pot de crème fraîche / 30 g. de beurre / un peu de bon bouillon / sel / 1/2 morceau de sucre / muscade.

Faire cuire la palette (seulement frémir) dans le court-bouillon durant 1 h 30. (A défaut de court-bouillon, laisser frémir la palette dans l'eau froide au départ). Puis l'égoutter, et la détailler en tranches ; servir bien chaud, entourée de salade de pommes de terre ou de pommes de terres cuites à l'eau, de petits oignons au vinaigre et de cornichons. Dans une saucière, présenter une sauce au raifort chaude, se préparant comme suit :

- Faire un roux avec le beurre et la farine ; mouiller avec le bouillon, ajouter le raifort râpé finement ; bien mélanger, incorporer encore un peu de bouillon, si besoin est, ainsi qu'une petite pointe de sel (le raifort doit légèrement gonfler). Laisser cuire à feu doux environ 15 mn. ; lier avec la crème fraîche ; ajouter une râpée de muscade et servir la sauce chaude avec la palette.

Si la sauce n'est pas assez relevée, ajouter un petit filet de vinaigre de vin.

Le «Schiefala» est une recette typiquement haut-rhinoise et se sert également avec une salade verte ou se cuit dans une bonne choucroute.

Pommes de terre aux oignons et au lard «Roïgabrageldi»

1 500 g. de pommes de terre / 200 g. de lard fumé / 3 gros oignons / 200 g. de beurre / sel / cocotte en fonte.

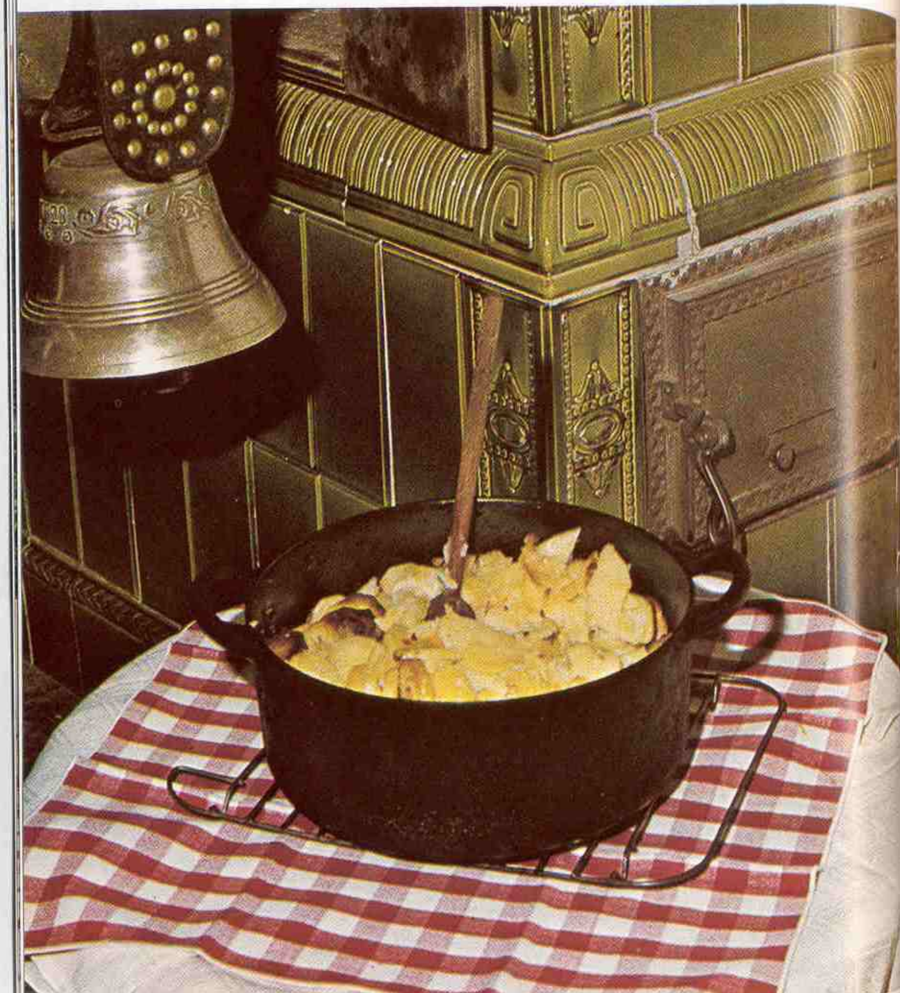
Garnir le fond de la cocotte de fines lamelles de lard ; recouvrir d'une couche de rondelles de pommes de terre, puis d'oignons émincés ; saler. Alterner avec les pommes de terre, les oignons et le beurre en parcelles ; terminer par une couche de pommes de terre recouverte de petits morceaux de beurre. Fermer la cocotte avec son couvercle et faire cuire pendant 1 heure au four bien chaud. Avant de servir, bien mélanger le contenu de la cocotte.

Les «Roïgabrageldi» se servent de préférence avec du collet de porc fumé et une salade verte.

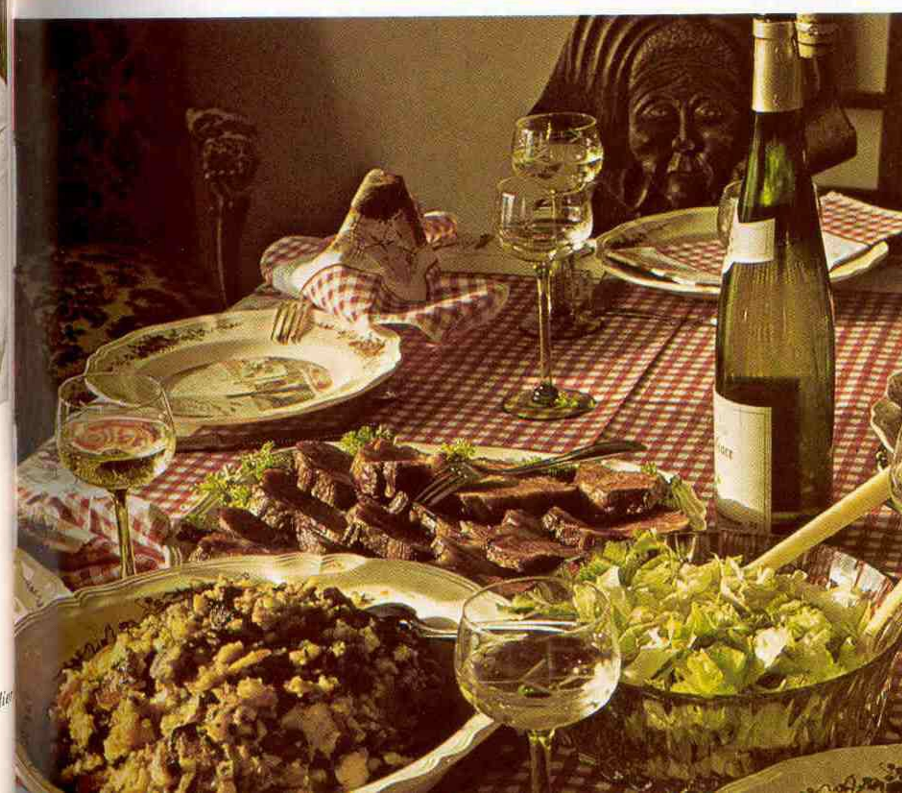
Ce plat unique se mangeait dans les marcairies de la vallée de Munster et devait cuire lentement dans une cocotte enfouie sous les cendres du foyer ; les «Roïgebrageldi» constituaient également le repas principal des bûcherons et des charbonniers de nos forêts. Aujourd'hui on peut les déguster dans toutes les fermes-auberges des crêtes vosgiennes.

Palette de porc fumé au raifort (Photo S.A.E.P





Pommes de terre au lard et aux oignons...



... et leur dégustation (Photos E.H. Cordie

Potée boulangère
« Baeckeoffe »

500 g. de gîte de bœuf / 500 g. d'échine de porc désossée / 1 queue et 1 pied de porc (facultatif) / 500 g. d'épaule de mouton désossée / 250 g. d'oignons / 2 gousses d'ail / 2 blancs de poireaux / 1/2 lit. de vin blanc sec d'Alsace (Riesling ou Sylvaner) / 1 bouquet garni, persil, 1 branche de thym, sel, poivre, 3 feuilles de laurier, un peu de poudre de clous de girofle / 1,5 kg. de pommes de terre / 1 terrine et son couvercle en terre cuite.

Faire mariner la viande détaillée, pendant 24 h. dans le vin blanc, avec les épices, quelques oignons émincés, le bouquet garni, les blancs de poireaux, le poivre. Le lendemain éplucher et émincer les pommes de terre, en recouvrir le fond d'une terrine, disposer sur le dessus une couche d'oignons restants émincés, puis les viandes ; terminer par une couche de pommes de terre et d'oignons. Mouiller avec le vin blanc, la marinade passée et un peu d'eau ; le liquide doit arriver à mi-hauteur de la terrine ; ajouter les légumes et les aromates de la marinade ; saler, poivrer. Fermer la terrine avec son couvercle (souder celui-ci avec un peu de pâte faite avec de la farine et de l'eau). Faire cuire au four du boulanger pendant 3 h. environ (therm. 5-6).

Servir cette potée dans la terrine, accompagnée d'une salade verte.

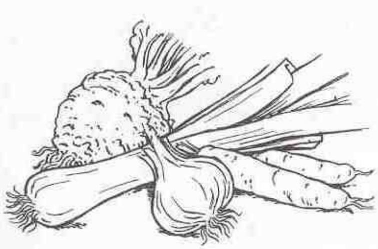
Variantes :

- Ajouter quelques rondelles de carottes à la marinade

- Le « Baeckeoffe » se sert également avec deux sortes de viande (bœuf et porc) seulement.

- Ajouter à la viande du « Baeckeoffe » quelques morceaux d'oie.

Autrefois les ménagères alsaciennes, les jours de grande lessive ou de travaux importants aux champs, portaient cette potée chez le boulanger et la laissait cuire dans son four après la cuisson du pain. Ce plat devait mitonner longuement à chaleur lente et régulière et constitue un bon repas pour les journées hivernales !



Choucroute à l'alsacienne
« Sürkrüt »

1,5 kg. de choucroute blanche / 100 g. de graisse d'oie / 2 oignons moyens / 1 feuille de laurier / 1 bon verre de vin d'Alsace (Riesling de préférence) / 1/4 de lit. de bouillon / 1 gousse d'ail / 10 baies de genièvre / sel, poivre / éventuellement 4-5 grains de coriandre.

Pour la garniture :
1 palette de porc salée et fumée / 6 saucisses de Strasbourg / 10 quenelles de foie / 400 g. de lard fumé / 1 petit jambonneau / 250 g. de saucisse blanche grillée / à volonté 750 g. de carré de porc salé / 6 pommes de terre moyennes.

Laver la choucroute à l'eau froide, une ou deux fois selon la saison, l'égoutter, la presser pour en extraire toute l'eau. Faire revenir les oignons émincés dans la graisse (à défaut de graisse d'oie, prendre du saindoux ou de l'huile), ajouter la choucroute, puis un petit sachet en toile de lin renfermant l'ail, les clous de girofle, la feuille de laurier, les baies de genièvre et les grains de coriandre. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon (à défaut de bouillon, prendre de l'eau), saler légèrement, poivrer. Couvrir la cocotte et laisser cuire doucement pendant 1 h. au moins. Après une bonne heure de cuisson, remuer la choucroute, ajouter le carré de porc salé, le lard fumé et laisser mitonner le tout durant 1 h 30, en surveillant la présence de liquide dans le fond de la cocotte. Poser ensuite les pommes de terre épluchées et lavées sur le dessus de la choucroute, où elles cuiront à la vapeur (30 mn. environ). Pendant ce temps, on aura eu soin de laisser frémir la palette de porc dans l'eau bouillante (1 h 30). Vingt minutes avant de servir la choucroute, faire pocher le jambonneau, les quenelles de foie et les saucisses de Strasbourg, griller la saucisse blanche. Dresser la choucroute sur un plat chaud, garnir de tranches de carré de porc, de palette de porc fumé, de morceaux de lard, de saucisses de Strasbourg et de morceaux de saucisse grillée ; l'entourer de quenelles de foie, de pommes de terre et la couronner du jambonneau. Cette choucroute « royale » doit se déguster très chaude, accompagnée d'un bon verre de vin blanc d'Alsace ou de bière bien fraîche !

Dans les maisons traditionnelles, chaque ménagère mijote la choucroute à sa façon ; c'est un plat unique qui s'accommode d'un dessert très léger. Vers la fin de l'hiver, il est nécessaire de bien laver la choucroute, car elle commence à « travailler » et serait trop aigre.



Choucroute à l'alsacienne
(Photo prise à la Winstub « Au Meiselocker » à Strasbourg par E.H. Cordier).





Potée boulangère
(Photo A. Loviton).

Coq au riesling

1 coq de 1,5 kg. / 4 échalotes / 75 g. de beurre / 100 g. de crème / 1 jaune d'œuf / 25 cl. de Riesling / 1 petite tasse de bouillon ou de concentré / 1 gousse d'ail / persil vert / 1 cuillerée à soupe de farine / 1 verre à liqueur de cognac / 150 g. de champignons de Paris / sel, poivre, un peu de muscade / 2 cuillerées à soupe d'huile.

Couper le coq flambé et vidé en quartiers ; dans une cocotte, faire revenir les morceaux de volaille avec la moitié du beurre et l'huile ; assaisonner et laisser dorer sur feu doux (5 mn.) Saupoudrer d'échalotes, de persil et d'ail hachés finement, les laisser blondir, flamber au cognac, mouiller avec le Riesling et le bouillon ; laisser mijoter à feu doux (30 mn.) Faire revenir les champignons émincés dans le reste du beurre et les verser dans la cocotte. Quelques minutes avant de servir, mélanger la farine, la crème et le jaune d'œuf ; ajouter cette sauce aux morceaux de coq, sans faire bouillir ; rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud avec des nouilles ou des « Spaetzle » à l'alsacienne.

Coq à la bière

1 coq de 1,5 kg. / bière blonde 33 cl. / 4 échalotes / 100 g. de beurre / 1 grand pot de crème / 200 g. de champignons de Paris / persil vert / sel, poivre / 1 petit verre d'alcool de genièvre ou de marc d'Alsace.

Couper le coq flambé et vidé en morceaux ; nettoyer et émincer les champignons ; faire sauter les quartiers de volaille dans 50 g. de beurre et un peu d'huile. Ajouter les échalotes hachées finement et les champignons. Lorsque tout est bien doré, mouiller avec l'alcool et la bière ; assaisonner et laisser mitonner à petit feu (1 h. environ si le coq est tendre). Peu avant de servir, dresser les morceaux de coq sur un plat creux et tenir au chaud ; faire réduire de moitié, à feu vif, le jus de cuisson ; le lier avec la crème, le restant de beurre ; fouetter cette sauce au fouet pour lui donner un aspect mousseux et la verser sur les morceaux de coq. Saupoudrer de persil vert haché finement et servir chaud accompagné de nouilles à l'alsacienne.



Oie farcie de la St-Martin « Martinsgans » ou « Wyhnachtsgans »

1 oie de 6 kg. environ / 500 g. de viande de porc haché / 1 œuf / persil / 4 échalotes / 1 petit brin de thym / 200 g. de mie de pain / sel, poivre, noix de muscade / le foie de l'oie.

Flamber, vider, brider l'oie ; mélanger et pétrir les différents ingrédients de la farce ; y incorporer le foie d'oie haché ; farcir le ventre de la volaille, la recoudre et la laisser dorer sur toute la surface dans sa graisse d'oie, à feu vif. Mettre ensuite l'oie au four moyen et faire cuire dans son propre jus (environ une demi-heure par kg. de viande, si la volaille est tendre).

L'oie farcie se sert entourée de purée de marrons ou de marrons entiers, cuits dans un peu de bouillon, puis dans le jus de l'oie.

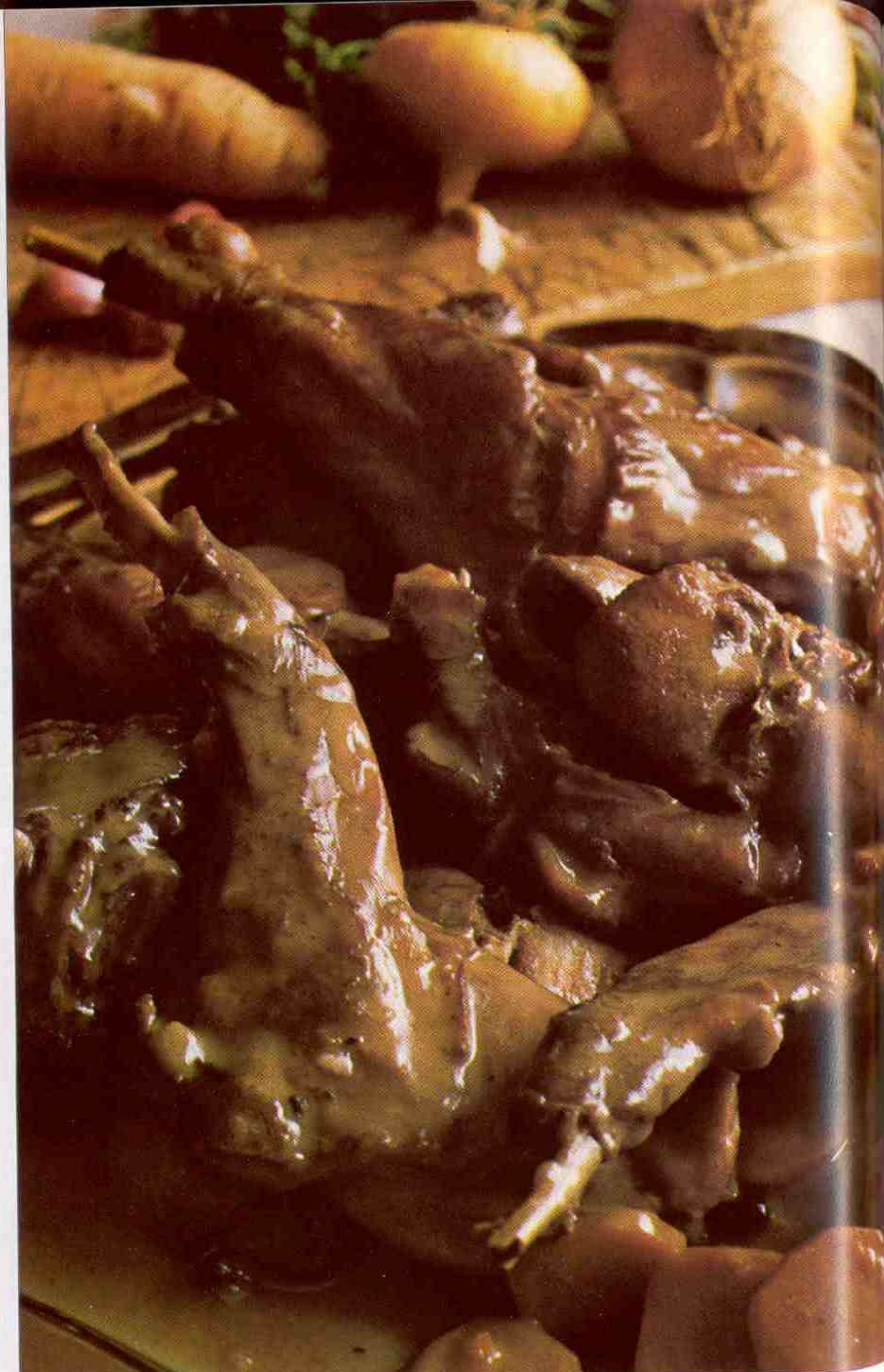
L'oie farcie constitue encore dans bien des familles, le plat de résistance du jour de la Saint-Martin (le 11 novembre), festivité qui durait souvent deux jours et deux nuits ! Autrefois considérée comme animal sacré, l'oie grasse est devenue un symbole de prospérité. A Noël, fête réconciliant la terre et le ciel, le menu des agapes sera déterminé par les trois éléments « terre », « eau » et « air » ; d'où la prédilection des maîtresses de maison alsaciennes, pour le lièvre, la carpe et l'oie !

Civet de lièvre « Hasepfeffer »

1 lièvre ou 1 lapin de 2,5 kg. environ / 2 gros oignons / 3 gousses d'ail / un bouquet garni / 2 verres d'huile / 1 petit verre de cognac / thym, laurier, clous de girofle, sel, poivre / 50 g. de beurre / 50 g. de farine / 100 g. de lardons / 1/2 lit. de vin rouge / 200 g. de champignons / noix de muscade.

Recueillir le sang et le foie du lièvre (retirer le fiel). Faire mariner les morceaux de lièvre ou de lapin pendant 24 h. dans le vin, avec un verre d'huile, le cognac, les oignons émincés, l'ail haché, les épices ; retourner les morceaux de temps en temps. Le lendemain, faire rissoler les lardons dans un peu de beurre et le reste de l'huile, puis ajouter les morceaux de lièvre bien égouttés, laisser dorer ; ajouter les aromates de la marinade ; saupoudrer de farine qui doit blondir. Mouiller avec le liquide de la marinade, ajouter le bouquet garni et cuire le tout à feu doux (1 h 30). Faire revenir à part, le foie de lièvre, dans un peu de beurre et d'huile.

Peu avant la fin de la cuisson du civet, lier la sauce avec le sang du lièvre, ajouter les champignons émincés et revenus au beurre ; laisser encore mijoter quelques minutes. Passer la sauce dans une passoire et verser sur les morceaux de lièvre. Servir très chaud accompagné de nouilles fraîches à l'alsacienne.



Civet de lapin (Photo A. Loviton).



Coq au riesling (Photo S.A.E.P.)

Choux rouges aux pommes et aux marrons «Rotkrüt mit Aepfel un Keschte»

1 gros chou rouge / 125 g. de graisse d'oie ou 1 grand verre d'huile / 2 grosses pommes reinettes / 1 feuille de laurier / 2 clous de girofle / 1 verre de vinaigre de vin / sel, poivre, une pincée de sucre / 20 à 25 marrons épluchés ou une boîte de marrons au naturel.

Couper les feuilles de chou lavées et débarrassées de leur trognon, en fines lanières ; les laisser mariner environ 30 mn. dans une terrine avec le vinaigre, le sel, le poivre et le sucre. Faire revenir l'oignon émincé dans la matière grasse, recouvrir de chou, ajouter les clous de girofle, la feuille de laurier, le vinaigre ; mouiller éventuellement avec un peu de bouillon. Couvrir et laisser cuire doucement environ 2 h. Eplucher les pommes et les marrons et les incorporer 30 mn. avant la fin de la cuisson, sans mélanger. Avant de servir bien chaud, retirer les aromates, rectifier l'assaisonnement, et dresser le chou sur le plat de service, les marrons sur le dessus. En accompagnement, prévoir un rôti de porc, d'oie, de canard ou des roulades de bœuf.

Variante : faire revenir les oignons et des lamelles de lard dans la graisse ; ajouter les choux, saler, poivrer ; mouiller avec un peu de vinaigre et de bouillon ; cuire pendant 2 h. servir avec une saucisse fumée cuite, découpée en rondelles, et de la purée de pommes de terre.

Galettes de pommes de terre «Grumbeerekiechle» ou «Grumbeeredatscherle»

1 kg. de pommes de terre / 1 gros oignon / persil haché / 2 œufs / 1 cuillerée à soupe de farine / 1 verre d'huile / sel, poivre, noix de muscade.

Râper l'oignon et les pommes de terre lavées et pelées sur une râpe pas trop fine, les égoutter un peu et recueillir la fécule déposée au fond du récipient. Mélanger la fécule, les pommes de terre râpées, les 2 œufs, le persil haché, l'oignon ; assaisonner et mélanger le tout. Former des petites galettes à l'aide d'une cuillère à soupe bien remplie ; les glisser dans une poêle, dans l'huile chaude ; les tasser avec la cuillère ; les dorer des deux côtés.

Les galettes se mangent croustillantes accompagnées de salade verte ou de salade de concombre, ou de compote de pommes pas trop sucrée. Précédés d'un potage, les «Grumbeerekiechle» constituent le menu d'un jour sans viande ou celui d'un dîner campagnard.

Nouilles à l'alsacienne «Selbschtgemachti Nüdle»

300 g. de farine / 200 g. de semoule fine / 6 œufs / 1 verre d'eau / 1 cuillerée à soupe de sel.

Mettre la farine et la semoule en couronne sur une planche à nouilles, y casser les œufs, ajouter le sel dissous dans l'eau ; pétrir la pâte et former des boulettes de la grosseur d'un œuf ; les envelopper dans un linge et laisser reposer environ 1 h.

Rouler chaque abaisse de pâte, légèrement farinée, sur elle-même et découper au couteau des bandelettes plus ou moins fines (3-4 mm. de large). Déplier ces rubans de pâte sur un linge.

Les nouilles, séchées complètement, se conserveront pour un usage ultérieur dans une boîte en fer blanc. Pour l'utilisation, les faire cuire à grande eau salée pendant environ 20 mn.

Les nouilles à l'alsacienne se dégustent au beurre et accompagnent le fameux civet de lièvre à l'alsacienne ou toute autre viande au choix.

On pense que les nouilles sont apparues en Alsace après la guerre de Trente Ans, selon une recette apportée probablement d'Italie. Elles figurent déjà dans le recueil de cuisine d'un moine de l'abbaye de Lucelle, dès 1671, sous leur nom actuel.

Spätzle à l'alsacienne «Wasserschtriwle» ou «Mehlknepfle»

300 g. de farine / 3 œufs / un peu d'eau / 1 cuillerée à café de sel / 4 litres d'eau salée / 50 g. de beurre / croûtons frits.

Mélanger la farine, les œufs, l'eau et le sel avec une spatule en bois afin d'obtenir une pâte «coulante» pas trop épaisse ; étaler un peu de pâte au bord d'une planchette, détacher avec un couteau préalablement plongé dans l'eau bouillante salée, de petites lamelles de pâte qu'on fera bouillir dans une grande casserole, juste le temps nécessaire pour qu'elles remontent à la surface. Puis les faire passer sous l'eau froide, les égoutter et les faire sauter au beurre ; avant de servir, les garnir de croûtons frits au beurre.

Ces spätzles accompagnent à merveille une bonne choucroute ou un civet de lièvre !





Palets de pommes de terre (Photo E.H. Cordier).



La préparation des nouilles (Photo E.H. Cordier).

Gnocchis à l'alsacienne «Grumbeereknepfle» ou «Buewespietzle»

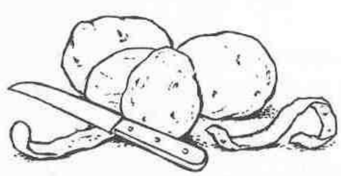
1 kg. de pommes de terre crues / 500 g. de pommes de terre cuites en robe des champs / 150 g. de farine / sel fin / 1 grand pot de crème fraîche / 2 gros oignons / 75 g. de beurre / eau salée bouillante.

Eplucher, laver les pommes de terre crues ; les râper à grille moyenne ; les presser dans un linge fin pour en recueillir le jus et la fécule (laisser reposer 15 mn.). Eplucher les pommes de terres cuites, les passer au moulin à légumes. Mélanger les pommes de terre râpées et les pommes de terre écrasées, la fécule recueillie (sans le jus), la farine et le sel. Bien malaxer. Faire revenir les oignons hachés dans le beurre et les laisser dorer ; tremper les mains dans la farine et former avec la pâte des quenelles allongées d'environ 10 cm. Les faire pocher dans l'eau salée bouillante (8 mn.). Egoutter et napper les quenelles d'une fondue d'oignons et de crème chaude. Servir avec un rôti de porc ou de veau et une salade verte.

Quenelles de pommes de terre cuites «Schneeballe» ou «Grumbeereknepfle»

1,5 kg. de pommes de terre cuites en robe des champs / 250 g. de farine / 3 œufs / un peu de persil haché / 75 g. de croûtons de pain frits au beurre / sel fin / eau salée bouillante / 1 pot de crème fraîche.

Eplucher les pommes de terre chaudes, les écraser, ajouter le sel, les œufs, le persil haché, la farine, la moitié des croûtons frits. Mélanger délicatement le tout, et former des boulettes de la taille d'un œuf, faire pocher dans l'eau bouillante salée durant 5 mn. (les quenelles doivent remonter à la surface). Les égoutter, les dresser sur un plat creux, les saupoudrer du restant des croûtons frits et les napper de crème chaude. Servir avec une salade verte, ou avec des choux rouges braisés ou en accompagnement d'un rôti de porc.



Gnocchis au fromage «Kaesknepfle»

300 g. de farine / 300 g. de fromage blanc / 2-3 œufs / sel fin / 80 g. de beurre / eau bouillante salée.

Mélanger la farine, le fromage blanc dans une terrine ; ajouter les œufs et le sel (éventuellement un peu de poivre). Laisser reposer environ 30 mn. Former des quenelles de la grosseur d'un œuf, à l'aide de deux cuillères à soupe trempées dans l'eau bouillante ; faire pocher ces gnocchis 10 mn. Egoutter et servir les boulettes au fromage arrosées de beurre chaud fondu.

Les gnocchis au fromage sont mentionnés dès l'Antiquité («globi» chez les Romains, qui en mangèrent lors de la 3e guerre punique). En Alsace ce mets très ancien est encore appelé «Kaesspaetzle». En pays de Bade, on les nomme «Kaesspatzen».

Gnocchis de semoule ou croquettes de semoule «Griesknepfle» ou «Griesschniette»

1 lit. de lait / 200 g. de semoule / 100 g. de beurre / 1 petite cuillerée à café de sel fin, un peu de muscade râpée / 2 jaunes d'œufs.

Faire cuire le lait avec la moitié du beurre et le sel ; ajouter la semoule en pluie fine, remuer, jusqu'à obtenir une bouillie épaisse. Hors du feu ajouter les œufs et la muscade. Etaler cette préparation sur une planche en bois ou une tourtière et laisser refroidir et reposer 1 h. Découper ensuite cette masse au couteau ou à l'emporte-pièce en losanges ou rectangles. Faire dorer des deux côtés dans le beurre restant. Ces gnocchis, précédés d'un potage, se servent accompagnés de salade verte ou de compote de pommes et constituent un repas du soir nourrissant.

Gnocchis de semoule (autre manière) «Griespflutte»

Mêmes ingrédients que pour les croquettes de semoule ; on peut, à volonté, supprimer les œufs, et ajouter une bonne pincée de sucre.

Préparer le même appareil que pour les croquettes de semoule ; dans un plat à gratin beurré, déposer des cuillerées à soupe de bouillie de semoule (tremper la cuillère dans du beurre fondu). Donner une forme ovale aux gnocchis, napper de beurre fondu et faire gratiner à four chaud. Servir en accompagnant de compote de pommes, de pruneaux ou de poires séchés, trempés et cuits.





Fromage blanc à la paysanne (Photo A. Loviton).

Fromage blanc à la crème et au kirsch (Photo E.H. Cordier).

Fromage blanc à la paysanne « Bibbeleskäs »

500 g. de fromage blanc fermier / 1 pot moyen de crème fraîche / sel, poivre moulu / fines herbes (persil, ciboulette) / ail finement haché / 1 gros oignon haché finement.

Dans une terrine, battre le fromage blanc bien égoutté avec la crème, saler légèrement. Servir frais avec des pommes de terre en robe des champs, ou du pain paysan que l'on tartinera de fromage blanc. Ajouter à volonté du poivre moulu à la main, de la ciboulette et du persil hachés finement, de l'ail au choix, des oignons hachés et un peu salés (séparément ou ensemble). A défaut de ciboulette, découper de très minces lanières de poireau.

Dans certaines familles de paysans, l'on mangeait, le soir, pour le dîner, du fromage blanc sans sel, avec de la confiture de quetsches ou de la compote de fruits secs, le tout accompagné, comme il se doit, de pain paysan ou même, de pommes de terre en robe des champs !

Fromage blanc au kirsch et à la crème fraîche « Siaskas »

On ajoute à 1 lit. de lait cru, tiède, un peu de présure ; laisser reposer jusqu'à coagulation (1 h.). Trancher le caillé qu'on laissera bien exsuder (45 mn.) ; le mettre dans un moule en bois de sapin avant de servir, démouler ce fromage blanc d'un jour, le découper en petites portions ; napper de crème fraîche, saupoudrer de sucre et arroser de « kirsch ».

Ce dessert très nourrissant se déguste dans la vallée de Munster et dans toutes les fermes-auberges des hauteurs vosgiennes.

Le Fromage de Munster

Le véritable fromage de Munster se déguste soit « nature », soit saupoudré de cumin, avec du pain paysan ou des pommes de terre en robe des champs et du beurre ; on l'accompagne en général d'un bon verre de Gewurztraminer ou de Pinot noir, voire même d'une chope de bière. Ce sont là des « alliances régionales », ce qui n'exclut pas de servir avec un « munster » bien corsé, un bon vin rouge.

L'origine du fromage de Munster remonte probablement au XII^e^ siècle, au moment où des moines irlandais s'implantèrent dans le val Saint-Grégoire et expérimentèrent la fabrication du fromage dans leurs monastères. (« Munster » vient de « monastère »).

Pâte levée

250 g. de farine / 1 pincée de sel / 2 blancs d'œufs / 10 g. de levure / 60 g. de beurre / 1 petit verre de lait tiède / 40 g. de sucre (pour la patisserie).

Dans un bol, mettre 50 g. de farine, y faire un puits, y mettre la levure et la délayer avec une petite partie du lait, puis incorporer à la farine pour former un pâton mollet (le levain). Le mettre couvert d'une serviette dans un endroit tiède pour qu'il double de volume.

Dans une terrine mettre le reste de farine, au centre le sel, le sucre, le lait tiède et le beurre ramolli. Mélanger tous ces ingrédients, ajouter les blancs d'œufs puis le levain et pétrir à la main en soulevant la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles et qu'elle se détache de la terrine.

La mettre à lever pour qu'elle double de volume.

Pâte brisée

200 g. de farine / 100 g. de beurre / 1 pincée de sel / 1 petit verre d'eau.

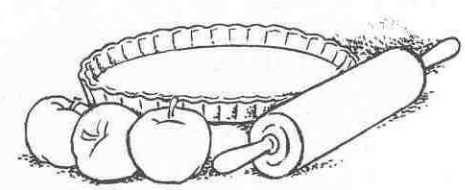
Mettre la farine sur la planche à patisserie, ajouter le sel, émietter le beurre froid en petits morceaux du bout des doigts farinés pour qu'il n'y colle pas.

Faire un puits, y mettre l'eau et mêler progressivement du bout des doigts pour former une pâte souple. La fraiser 2 ou 3 fois avec la paume de la main.

Laisser reposer 1/2 heure avant l'utilisation.

Pour les tartes aux fruits ajouter avec le sel 30 g. de sucre fin.

On peut également y ajouter 1 œuf entier en réduisant légèrement l'eau.





Tarte au fromage blanc
(Photo E.H. Cordier).



Tarte aux myrtilles
(Photo A. Loviton).

Tarte au fromage blanc « Kaeskueche »

300 g. de pâte brisée / 300 g. de fromage blanc / 4 œufs / 125 g. de sucre / 25 cl. de lait / un petit pot de crème / 50 g. de fécule / 25 g. de farine / sucre vanillé / un peu de zeste de citron râpé.

Foncer une tourtière avec la pâte brisée. Dans une terrine travailler le fromage blanc avec les 4 jaunes d'œufs et le sucre ; ajouter la fécule et la farine délayées dans le lait, la crème, la vanille et le citron râpé. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent ; remplir le fond de tarte de cet appareil et faire cuire à four chaud pendant 30 mn.

Après cuisson retourner la tarte sur une grille jusqu'à refroidissement, pour éviter l'affaissement du fromage blanc et pour obtenir une surface lisse. Encore tiède, remettre la tarte dans sa position normale et la saupoudrer de sucre glace ; la servir telle quelle.

Variantes : on peut ajouter au fromage blanc, des raisins secs préalablement trempés dans un peu d'eau, ou le saupoudrer d'amandes moulues grillées.

- On peut remplir le fond de tarte d'un mélange de crème pâtissière incorporée au fromage blanc ; ajouter les blancs d'œufs battus en neige ferme (le fond de tarte aura été cuit au préalable (20 mn.) recouvert de légumes secs). Cette variante se faisait surtout le dimanche ou les jours de fête.

Tarte aux « Riwele » « Riwelekueche »

1 grande assiettée de pommes coupées, pelées et épépinées / 100 g. de beurre / 150 g. de sucre / 350 g. de farine / 1 œuf / 1 paquet de sucre vanillé / 1 cuillerée de « kirsch » (eau-de-vie) / 1/2 paquet de levure chimique.

Au fond d'une terrine, mélanger le beurre, le sucre, l'œuf, le sucre vanillé, la farine et la levure chimique. Bien malaxer le tout, rouler la pâte obtenue entre les doigts et former des quenelles fines de pâte (« Riwele »). Disposer les 3/4 de « Riwele » dans un plat beurré pouvant aller au four ; ajouter les pommes coupées et saupoudrer du restant des quenelles. Cuire à four moyen 30 mn. Laisser refroidir après cuisson.



Tarte aux quetsches « Quetschelkueche » ou « Zwatschgawaïa »

250 g. de pâte levée ou de pâte brisée / 1 kg. de quetsches / 100 g. de sucre / cannelle en poudre / sucre glace.

Foncer de pâte une tourtière beurrée ; couper les quetsches dénoyautées en quarts et les disposer en cercles concentriques sur la pâte. Saupoudrer de 100 g. de sucre et de cannelle et faire cuire à four chaud 30-40 mn. Démouler sur une grille et saupoudrer de sucre glace et de cannelle. La tarte aux quetsches peut se déguster tiède ou froide.

Tarte aux pommes « Apfelkueche » ou « Aepfelkuacha »

250 g. de pâte brisée / 1 kg de pommes / 2 œufs / 1 pot de crème / 1 tasse de lait / 125 g. de sucre / cannelle en poudre / 1 sachet de sucre vanillé.

Foncer une tourtière beurrée ; éplucher les pommes, les couper en quartiers ou en huitièmes si elles sont grosses ; inciser ces derniers pour faciliter la cuisson et les disposer concentriquement sur la pâte ; les saupoudrer de sucre et de cannelle ; faire cuire à four très chaud environ 25 mn. Lorsque les pommes sont cuites on les recouvre du mélange d'œufs, de lait, de crème, de sucre, de vanille. Terminer la cuisson (20 mn. environ). Après cuisson, démouler la tarte sur une grille et saupoudrer de sucre glace et de cannelle. Elle peut se déguster tiède ou froide.

Variante : cette recette peut s'appliquer à toutes sortes de fruits, tels que poires, cerises, mirabelles, myrtilles etc... Les vergers d'Alsace et les forêts des Vosges sont prodigues de fruits de bonne qualité. Très souvent le repas du soir se compose d'une soupe aux légumes suivie d'une tarte aux fruits parfumée et savoureuse.

Tarte aux myrtilles « Heidelbeerekueche »

250 g. de pâte brisée / 1 kg. de myrtilles / 2 cuillerées de sucre.

Foncer un moule avec la pâte.

Garnir abondamment avec les fruits, mettre au four et saupoudrer de sucre après la cuisson.

Tarte aux quetsches (Photo A. Thiébaut/S.A.E.P.).





Tarte aux pommes (Photo E.H. Cordier).

Tranches à la cannelle ou Pain perdu «Armi Ritter» ou «Zimtschnitte»

6 tranches de pain rassis / 1/2 lit. de lait chaud / 2 œufs / sucre à volonté / cannelle en poudre / 50 g. de beurre / 100 g. de chapelure.

Faire tremper les tranches de pain des deux côtés dans le lait chaud, puis dans les œufs battus ; les retourner dans la chapelure, puis les faire revenir des deux côtés, dans le beurre. Quand les tranches sont dorées, les dresser sur un plat chaud et les saupoudrer abondamment de sucre et de cannelle. Elles se servent chaudes et doivent être moelleuses ; on peut les déguster avec de la compote de pommes ou d'autres fruits cuits.

Variante : tremper les tranches de pain dans du vin rouge puis dans de la pâte de crêpes ; pour la suite procéder comme ci-dessus.

Petites cuisses de dames «Schenkele»

350 g. de farine / 200 g. de sucre en poudre / 4 œufs / 100 g. de beurre / 125 g. d'amandes en poudre / 1 cuillerée à soupe de kirsch / 1 pointe de sel fin / pour parfumer, au choix : cannelle ou zeste d'un citron râpé ou eau de fleur d'oranger.

Mélanger le sucre et les œufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux ; ajouter la farine, le beurre fondu, les amandes, le sel et le kirsch.

Laisser reposer la pâte bien travaillée environ 2 heures. Parfumer au choix.

Diviser la pâte en morceaux d'environ 10 cm de longueur, les rouler sur une planchette en petites saucisses de la grosseur d'un doigt et les laisser dorer dans l'huile pas trop chaude. Saupoudrer de sucre glace.



Pâte à frire

125 g. de farine / 2 œufs / 1 pincée de sel / 1 cuillerée de sucre / 1 grand verre de bière blonde.

Dans une jatte, verser la farine, y former un puits pour déposer les ingrédients en réservant les blancs d'œufs, mêler peu à peu à l'aide d'une cuillère pour obtenir une pâte molle. Laisser reposer au moins 1 heure.

Au moment de l'utilisation ajouter délicatement les blancs battus en neige ferme.

Cette pâte est destinée à la fabrication de beignets aux fruits : pommes, cerises, quetsches.

Beignets aux pommes

Enlever le cœur avec un vide-pommes, les peler et les couper en rondelles d'un demi-cm, les tremper dans la pâte et faire cuire dans une friture chaude.

Les retirer dès qu'ils remontent à la surface, dorés à point.

Les saupoudrer de sucre.

Beignets de carnaval «Fasenachtskiechle»

500 g. de farine / 1/4 lit. de lait tiède / 3 cuillerées à soupe de sucre / 2 œufs / 1 cuillerée à soupe de kirsch / 75 g. de beurre / 1 pincée de sel / 20 g. de levure de bière.

Dans le creux de la farine tamisée, ajouter les différents ingrédients, bien pétrir pour obtenir une pâte souple et aérée ; en faire une abaisse d'environ 1 cm. d'épaisseur que l'on découpera en carrés, losanges ou ronds (à l'aide d'un verre). Faire dorer dans une friture moyennement chaude ; égoutter et saupoudrer de sucre et de cannelle ou de sucre glace.

Ces beignets se dégustent tels quels ou accompagnés de fruits en compote.

Autrefois, dans les villages, on distribuait des beignets aux enfants, au curé et à l'instituteur en souvenir de l'âme des morts (coutume attestée dès le Moyen Age) ; aujourd'hui encore, les enfants et les conscrits ramassent des beignets, de maison en maison, durant leurs quêtes au moment des feux de Carnaval ou du lancement de disques enflammés («Schieweschlawe»). Il paraît également que dans les campagnes, on distribuait aux poules le premier beignet sorti de la friture, moyen infaillible, disait-on, d'en faire de bonnes pondeuses.



Petits pains gonflés à la vapeur
(Photo E.H. Cordier).



Beignets de Carnaval
(Photo E.H. Cordier).

Petits pains gonflés à la vapeur «Dampfnüdle» ou «Hefepfannekueche»

500 g. de farine / 1/4 lit. de lait tiède / 60 g. de beurre / 2 œufs / 30 g. de levure de boulanger / un peu d'huile / sel / 1 cuillerée à soupe bombée de sucre.

Dans le lait tiédi, délayer le sucre, le sel, la levure, ajouter le beurre. Verser dans une terrine et ajouter la farine et les œufs. Bien travailler la pâte, l'aérer, la soulever à la main; la laisser reposer et lever (1 h.). Faire ensuite une abaisse d'environ 3 cm. d'épaisseur et y découper les rondelles à l'aide d'un verre (ou façonner des petites boules). Laisser lever encore au moins durant 30 mn. Faire chauffer l'huile et un peu de beurre dans une cocotte en fonte, munie d'un bon couvercle; y déposer les rondelles de pâte levée, sans qu'elles se touchent et ajouter immédiatement 3/4 de verre d'eau; recouvrir tout de suite la cocotte et laisser cuire jusqu'à l'apparition d'une croûte dorée sur les rondelles gonflées à la vapeur d'eau. Les «Dampfnüdle» constituent un repas du soir complet et se dégustent accompagnées de fruits secs cuits en compote ou des fruits au sirop, en conserve, avec beaucoup de jus, ou d'une crème au vin blanc.

Variante: disposer les rondelles de pâte dans un récipient allant au four, bien beurré; verser au fond un peu de lait (à 1 cm de hauteur). Couvrir et laisser cuire au four environ 35 mn. Peu avant de servir, découvrir et incorporer un petit pot de crème fraîche liquide et une cuillerée à soupe de sucre. Couvrir à nouveau et laisser cuire au four jusqu'à absorption de la crème; les «Dampfnüdle» doivent être légèrement caramélisées.

Crème au vin blanc «Wyncrem» ou «Wynsoss»

3 œufs / 3 cuillerées à soupe de sucre / 2 cuillerées à soupe de fécule / 1 verre 1/2 de bon vin blanc d'Alsace / 1/2 verre d'eau / un peu de zeste de citron râpé.

Mélanger les 3 jaunes d'œufs et le sucre; obtenir une masse mousseuse; ajouter la farine, puis le vin blanc, l'eau et le zeste râpé. Sur feu très doux, battre cet appareil au fouet, en évitant de faire bouillir. Retirer du feu et battre encore pendant 1 mn. environ, faire refroidir la crème et la placer dans l'eau froide. Remuer jusqu'à refroidissement; battre les blancs d'œufs en neige, les incorporer délicatement à la crème. Servir dans des coupes; garnir de petits macarons.

Mendiant ou clafoutis «Bettelmann»

6 petits pains au lait rassis ou la quantité équivalente de pain rassis / 4 œufs / 40 cl. de lait chaud / sucre vanillé / 125 g. de sucre / cannelle en poudre / 2 cuillerées à soupe de «kirsch» / 50 g. de raisins secs trempés dans le «kirsch» / 50 g. de beurre / 750 g. de pommes ou de cerises.

Râper la croûte des petits pains ou du pain rassis et mélanger cette chapelure à la cannelle; faire bouillir le lait avec la vanille et le verser bouillant sur les petits pains ou le pain pour les détremper; les écraser à la fourchette ou à la main; ajouter alors les jaunes d'œufs, le sucre, les raisins trempés, le «kirsch», les pommes coupées en fines tranches ou les cerises entières. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil. Verser le tout dans un plat beurré allant au four; saupoudrer avec le mélange de cannelle et de chapelure et parsemer de petits morceaux de beurre; cuire à four chaud environ 1 h.

Le mendiant peut se manger chaud, tiède ou froid, précédé d'une bonne soupe aux légumes frais ou secs; il peut se conserver pendant plusieurs jours.

Chinois «Schneckekueche» ou «Rosekueche»

500 g. de farine / 125 g. de beurre / 5 g. de sel / 80 g. de sucre / 1/4 lit. de lait tiède / 1 blanc d'œuf / 20 g. de levure / cannelle en poudre / 100 g. d'amandes en poudre / 100 g. de raisins secs / un peu de sucre glace / 1 petit verre de kirsch.

Préparer la pâte comme une pâte levée.

Faire une abaisse de 4 cm d'épaisseur et la découper en 6 bandes (selon la taille de la tourtière). Les badigeonner d'un peu de beurre fondu, les saupoudrer de sucre, de poudre d'amandes, de cannelle et de raisins secs.

Rouler les bandes de pâte et les dresser sur une tourtière, en mettant un «escargot» au centre. Laisser lever 1/2 heure. Dorer à l'œuf et faire cuire à four moyen environ 45 mn. Après cuisson recouvrir avec le sucre glace imprégné du kirsch.

Chinois (Photo E.H. Cordier).





Mendiant (Photo E.H. Cordier).

Kugelhopf ou Gugelhupf

500 g. de farine / 200 g. de beurre / 100 g. de sucre / 2 œufs / 1/4 lit. de lait / 1 petite cuillerée de sel / 50 g. de raisins secs épépinés / 50 g. d'amandes environ / 25 g. de levure du boulanger.

Faire tiédir légèrement le lait. En prélever 1/2 verre pour délayer et laisser gonfler la levure. Dans le reste de lait ajouter le beurre, le sucre, le sel. Dans une terrine mettre la farine, y faire une fontaine, verser les œufs et y ajouter le mélange précédent. Bien mélanger tous ces éléments, soulever la pâte et la pétrir à la main en l'aérant le plus possible (autrefois on travaillait ainsi la pâte durant une demi-heure). Lorsque la pâte se décolle bien, incorporer la levure; battre encore la pâte («-klopfe») durant quelques instants, puis la ramener au fond de la terrine et la recouvrir d'un linge. La pâte doit lever (1 h. environ) dans un endroit tiède. Dès qu'elle est bien levée, tapoter (rompre) la pâte et y incorporer les raisins secs gonflés dans l'eau tiède. Beurrer un moule à Kugelhopf et garnir ses cannelures d'amandes; y verser doucement la pâte et laisser lever à nouveau jusqu'à ce qu'elle dépasse un peu les bords du moule. Faire cuire à four moyen environ 45 mn.; le Kugelhopf doit être doré; onpeut protéger le dessus du gâteau par du papier aluminium. Le servir saupoudré de sucre glace, pour le petit déjeuner du dimanche, voir même en guise de dessert, accompagné d'un verre de bon vin d'Alsace (Gewurztraminer ou Riesling).

Il semblerait que le gâteau soit originaire d'Autriche et mis à la mode par la reine Marie-Antoinette; sa forme arrondie rappellerait celle des couvre-chefs du XIV^e^ s., dits «Gugelhuete» (cf. «Gogel»).

Gâteau aux «Streusel»
«Streuselkueche» ou «Straïselkueche»

Pâte levée *:*

300 g. de farine / 1 œuf / 100 g. de beurre / 25 g. de sucre / 15 g. de levure du boulanger / 1 verre de lait.

Faire gonfler la levure dans un peu de lait tiède; mélanger les autres ingrédients, pétrir, puis incorporer la levure; obtenir une pâte bien consistante qu'on rompra plusieurs fois; étaler la pâte en une abaisse de 3 cm. d'épaisseur environ et la disposer sur une tourtière; dorer la surface à l'œuf et la couvrir d'une couche de «Streusel» préparés comme suit.

Streusel *:*

100 g. de sucre / 100 g. de beurre / 100 g. de farine / 1 cuillerée à café de cannelle en poudre.

Faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger les deux ingrédients. Incorporer le sucre et la cannelle; bien malaxer le tout; après refroidissement émietter cette pâte un peu irrégulièrement sur la pâte levée. Laisser reposer et lever le gâteau environ 1 h. Cuire à four moyen 30 mn. Saupoudrer de sucre glace.

Pain de fruits secs
«Bierewecke» ou «Hutzelbrod»

250 g. de poires séchées / 125 g. de figues sèches / 125 g. de pruneaux séchés et dénoyautés / 100 g. de raisins secs / 100 g. de dattes / 50 g. d'orangeade et de citronnade / 50 g. d'amandes hachées / 50 g. de noisettes / 100 g. de cerneaux de noix / zeste râpé d'un petit citron / cannelle / 200 g. de pâte à pain / un peu de muscade râpée / 1 petite cuillerée d'anis étoilé moulu / 1 verre de «kirsch» / 1 pointe de poudre de girofle.

Faire cuire les poires séchées dans de l'eau, pour les ramollir et les gonfler; dans le jus obtenu, faire cuire les pruneaux séchés quelques minutes, dans le même but, puis couper les fruits cuits en lanières, ainsi que les figues, les dattes, l'orangeade, la citronnade; hacher les amandes, les noisettes, les noix (réserver quelques cerneaux pour la décoration) et les mélanger aux fruits ramollis et découpés; ajouter le zeste de citron râpé, la cannelle, la râpure de muscade, la poudre de girofle, l'anis moulu; mouiller le tout avec le kirsch et le fond de cuisson des fruits secs et laisser macérer toute une nuit, en couvrant d'un linge. Le lendemain, ajouter 50 g. de sucre et incorporer le tout dans la pâte à pain émiettée; bien travailler la masse obtenue, afin de bien lier les fruits. Puis façonner la pâte en un pain ovale, assez allongé, passer la surface à la dorure et faire cuire à four moyen (1 h).

Ces pains de fruits se conservent plusieurs jours durant et se confectionnent pour Noël. Dans la symbolique chrétienne, les noix et les amandes évoquent le message divin: à l'intérieur de leur coques dures repose le fruit caché, que l'on ne peut goûter avant d'avoir brisé l'enveloppe! Le «Bierewecke» se servait avant la messe de minuit, avec le pain d'épices et une boisson chaude.

Crêpes à l'alsacienne
«Eierkueche»

300 g. de farine / 1/4 lit. de lait / sel / 6-8 œufs selon taille / 50 g. de beurre / huile.

Dans une terrine, dresser la farine en fontaine, ajouter les œufs battus avec le sel et le lait; bien travailler la pâte. Dans une cocotte en fonte ronde ou une poêle, chauffer l'huile et le beurre et recouvrir le fond de pâte; laisser cuire sur feu doux; retourner la crêpe et laisser dorer l'autre côté. Servir aussitôt avec du sucre, de la compote de fruits, ou du fromage blanc sucré; les crêpes peuvent aussi se manger accompagnées d'une salade verte, et constituent un excellent repas du soir.



Gâteau aux « Streusel » (Photo E.H. Cordier).



Pain de fruits secs et gâteau de Noël (Photo E.H. Cordier).

Gâteau de Noël
«Chrischtstolle»

500 g. de farine / 250 g. de beurre / 1/8 lit. de lait tiède / 3 grandes cuillerées à soupe de sucre / 1 paquet de sucre vanillé / 1 œuf / 50 g. d'orangeade / 50 g. de citronnade / 1 zeste râpé de citron / 200 g. d'amandes (dont quelques amandes amères) finement hachées / 125 g. de raisins de Corinthe / 125 g. de sultanines / 1/2 cuillerée à café de sel fin / 40 g. de levure de boulanger / 1 cuillerée à soupe de rhum ou d'eau-de-vie / 1 pointe de canelle.

Dans une terrine tiède, mettre la farine en fontaine; y ajouter l'œuf, le lait tièdi, le sucre, le beurre ramolli, le sucre vanillé, la cannelle, le zeste râpé de citron, le sel, la levure; bien mélanger le tout; ajouter les amandes, la citronnade, l'orangeade hachées, ainsi que les fruits secs macérés dans l'eau-de-vie ou le rhum. Pétrir le tout, pour obtenir une pâte ferme, mais souple et aérée; au besoin ajouter un peu de lait tiède. Couvrir d'un linge et laisser reposer et lever durant 2 h., dans un endroit chauffé, ou près du fourneau. Sur une planche à nouilles farinée, former une miche de pâte allongée, que l'on étalera, au rouleau, en une abaisse épaisse, dont une moitié sera rabattue sur l'autre; badigeonner la pâte à rabattre, d'eau froide; le «Chrischtstolle» devra se présenter sous une forme particulière, rappelant un linge plié en deux! Poser le gâteau sur une tourtière beurrée et farinée; faire lever une seconde fois; badigeonner la pâte de beurre fondu et faire cuire à four chaud jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré; au sortir du four, le badigeonner encore une fois de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.

Ce gâteau peut aussi se cuire dans un moule à cake.

La forme particulière du «Chrischtstolle» doit rappeler celle des linges enveloppant un nouveau-né; autrefois on ne découpait pas le gâteau avant le 28 décembre, en souvenir du massacre des innocents par le roi Hérode, à Bethléem.

Petits fours de Noël au beurre
«Butterbredle»

500 g. de farine / 250 g. de sucre / 250 g. de beurre / 8 jaunes d'œufs.

Mélanger le sucre, les œufs, le beurre ramolli, la farine; bien malaxer le tout et laisser reposer la pâte environ 2 h. Faire une abaisse d'environ 4 mm. et découper des formes variées à l'emporte-pièce; les dorer à l'œuf et les faire cuire sur une tôle beurrée, 10 mn. à four moyen.



Petits fours de Noël, aux amandes
«Schwowebredle»

500 g. de farine / 250 g. de beurre / 250 g. de sucre / 250 g. d'amandes ou de noisettes moulues / 100 g. d'orangeade / zeste râpé d'un demi citron / 2 œufs / 1 jaune d'œuf pour la dorure / 1 pointe de couteau de levure chimique / 1 pointe de couteau de sel / 10 g. de cannelle en poudre.

Mélanger le beurre ramolli, le sucre et les œufs, les amandes ou noisettes moulues, l'orangeade, le zeste de citron, la cannelle, le sel et la levure. Malaxer le tout et y incorporer la farine; selon besoin, ajouter un troisième jaune d'œuf. Laisser reposer la pâte durant une nuit, au frais. Abaisser la pâte, sans farine (3-4 mm. d'épaisseur) et découper à l'emporte-pièce des formes variées (cœurs, étoiles, oiseaux, feuilles de trêfle, personnages, chiens, etc...). Dorer les petits gâteaux au jaune d'œuf, les cuire à four moyen, sur une plaque beurrée (10 mn.).

Petits fours à l'anis
«Anisbredle»

600 g. de farine / 500 g. de sucre / 6 œufs moyens / 2 cuillerées à soupe d'anis en grains.

Battre les œufs et le sucre durant 20 mn. jusqu'à obtention d'une mousse épaisse et blanche (ruban); ajouter les grains d'anis; incorporer doucement la farine tamisée (pâte assez ferme). Sur une tôle beurrée et légèrement farinée, disposer la pâte en petits tas, à l'aide de deux petites cuillères; laisser sécher durant 24 h. (la pâte ne doit pas s'étaler). Faire cuire le lendemain à four moyen; le dessus des petits fours doit souffler et rester blanc, dressé sur un petit socle doré.

Petits fours à l'Ancienne
«Springerle»

4 œufs / 500 g. de sucre / 500 g. de farine / le zeste rapé de 4 citrons / grains d'anis.

Mélanger les blancs d'œufs et le sucre, puis les jaunes et le zeste. Malaxer 30 mn, ajouter 500 g. de farine.

Laisser reposer 1 heure.

Faire une abaisse de 1 cm et appliquer le moule enfariné.

Découper les motifs au couteau, les disposer sur une plaque saupoudrée d'anis, laisser reposer 24 heures.

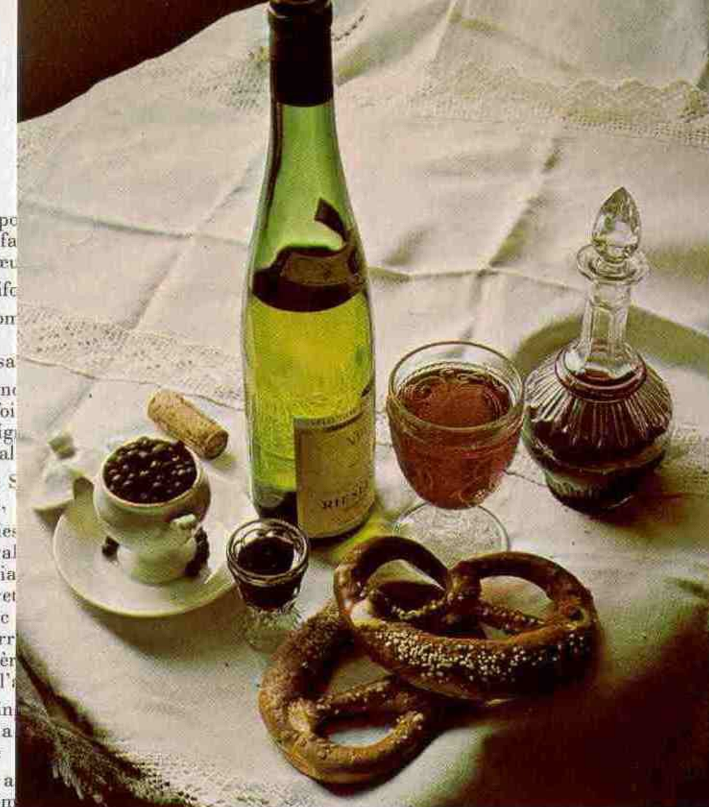
Faire cuire au four jusqu'à ce que la base soit dorée.



Le Kugelhopf (Photo E.H. Cordier).

Petits fours à l'Ancienne (Photo E.H. Cordier).





Un apéritif alsacien « Le Landwerlin » : il se prépare simplement en versant un fond de sirop de myrtilles dans un verre à pied (environ 1/8ᵉ) puis en remplissant de vin blanc d'Alsace bien frais, pas trop fruité (Sylvaner, Riesling). (Photo E.H. Cordier).

→

Petits fours de Noël (Photo E.H. Cordier).

Éditions S.A.E.P. 68040 Ingersheim - Colmar

TABLE DES MATIERES

Liqueur de noix de la Saint-Jean «Nussewyn»

24 noix vertes cueillies le jour de la Saint-Jean / 1 kg. de sucre en morceaux / 2 lit. de vin rouge ordinaire / 1 lit. de «schnaps».

Couper les noix en 3 tranches chacune, dans un bocal, les recouvrir du vin rouge, d'eau-de-vie, de sucre. Laisser macérer 40 jours en remuant de temps en temps. Puis passer à la passoire et mettre en bouteille. Cette liqueur a le goût du porto et se sert comme apéritif ou digestif.

Cette recette est originaire de Butten en Alsace Bossue, où elle est confectionnée encore couramment dans toute la région ; la liqueur de noix a paraît-il les vertus d'un philtre de jouvence !

Vin de groseille «Kanzistriewelwyn»

3 kg. de groseilles rouges / 1 kg. de sucre cristallisé / 2 lit. d'eau.

Egrener et écraser les groseilles ; les laisser fermenter dans un bocal fermé (2 jours). Faire un sirop avec l'eau et le sucre ; le laisser refroidir. Ajouter ensuite le jus des groseilles passé. Verser ce mélange dans un bocal non fermé et couvert d'un linge. Laisser reposer durant 3 mois. Après ce temps, filtrer le liquide et verser le vin obtenu dans son bocal lavé et rincé. Le fermer hermétiquement. Après un mois, filtrer à nouveau et mettre le vin de groseille en bouteille, le conserver à l'obscurité. Se déguste frais en apéritif.

Nous remercions particulièrement pour leur amicale collaboration : Mr et Mme A. Bauer (Strasbourg), Mme C. Furstenberger (Breitenbach), Mr H. Berger et Mme M. Berger (Beblenheim), Melle L. Muller (Colmar), Mme G. Schmitt (Colmar), Mme D. Wunenburger (Strasbourg), Mr O. Landwerlin (Strasbourg) et Melle Cordier (Mundolsheim).

Photos : E.H. Cordier, A. Loviton,
A. Thiébaut/S.A.E.P. et D. Herrmann/S.A.E.P.
P. 17 et 33 : photos S.A.E.P. extraites de la brochure
«Gastronomie et vins d'Alsace» éditée par le CIVA, Colmar

Dépôt légal 3e trim. 1977 - Imp. n° 713
ISBN 2-7372-2101-3
Imprimé en C.E.E.